

Le Croque Fondue



Comment commencer?

- Ingrédients pour 1 croque -

Pour la compote d'oignons et d'échalotes

- 20g de beurre
- 250g d'oignon émincé
- 130 g d'échalote râpée
- 9 g d'ail émincé
- 3 g de thym frais (branche)
- 50g de vin blanc sec
- 100 g de fond de volaille

Préparation :

1. Faites revenir l'oignon, l'ail et l'échalote dans le beurre moussé, ajoutez le thym, salez et poivrez, puis versez le vin blanc et le fond de volaille.
2. Laissez-le bouillir jusqu'à obtenir une compote.

3. Retirez la compote du feu et laissez-la refroidir.

Pour la sauce

- 70g de mayonnaise
- 30 g de yaourt grec
- 4 g d'ail haché

Préparation:

Fouetter la mayonnaise, le yogourt grec et l'ail dans un bol à mélanger et assaisonner de sel et de poivre. Gardez la sauce fraîche.

Pour les noix :

- Quelques noix
- Un peu de beurre
- Pincée de sel
- Pincée de poudre de paprika doux
- Pincée de piment d'Espelette

Préparation :

1. Faire légèrement sauter les noix dans le beurre noisette, retirer du feu, ajouter une pincée de sel, une pincée de paprika doux et une pincée de piment d'Espelette.
2. Mélangez bien et retirez du feu.
3. Egouttez-les sur du papier absorbant et gardez-les au sec.

Pour le mélange de salade

- 1/3 de laitue iceberg
- 1/3 de mâche
- 1/3 roquette
- Quelques cornichons en fine brunoise
- Quelques cubes de bacon fumé
- Quelques noix (voir ci-dessus)
- Pics à l'aneth
- Quelques petites fleurs
- huile de noix
- Un trait de cidre et de vinaigre d'érable

Préparation :

1. Mélangez la laitue iceberg, la mâche et la roquette dans un saladier, assaisonnez avec l'huile de noix, le vinaigre de cidre et d'érable, le sel et le poivre moulu.
2. Mélangez bien le tout et répartissez le mélange dans de petits bols et décorez avec la brunoise de cornichons, des morceaux de bacon frit, quelques noix, des cornichons à l'aneth et quelques fleurs.

Build your croque

- Deux tranches de pain multigrains
- beurre battu
- Une gousse d'ail coupée en deux
- 2 fines tranches de Gruyère d'Alpage AOP
- 2 fines tranches de jambon cuit de Durbuy
- Quelques cornichons en fine brunoise
- Quelques tranches de Tomme Fleurette
- Quelques cubes de bacon fumé frit
- Sel, poivre du moulin

Frottez les tranches de pain avec l'ail coupé en deux, étalez du beurre et disposez sur le dessus une compote d'oignons et d'échalotes, une brunoise de cornichons et des cubes de lard frit. Couvrir d'une tranche de Gruyère d'Alpage AOP, d'une tranche de jambon cuit et de la Tomme Fleurette (sur un côté). Saupoudrer la Tomme Fleurette d'un peu de poivre moulu, fermer le tout, bien presser et garder au frais dans du papier sulfurisé.

Préparation de l'assiette

Chauffez l'appareil à panini à 220°C, mettez une feuille de papier sulfurisé sur le gril, placez le panini dans l'appareil et couvrez-le d'une feuille de papier sulfurisé. Laissez cuire et après la moitié du temps de cuisson, tournez le panini d'un quart de tour. Continuez à faire cuire jusqu'à ce que le fromage commence à couler légèrement. Retirez le panini de l'appareil, le couper en deux et le servir.